45e Année. — N° 10. 4 Mars 1928.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Prix de revient d'un vin du Midi débité à Bruxelles; — Les « vins de fruits » en Danemark ; — Importation en France des vins étrangers ; — Pépins de raisins torréfiés, succédané du café......... 225
A. Nougaret. — La propagande pour le vin.. 228
G. Chappaz. — La lutte contre la cochylis en Champagne en 1927................ 229
Pierre-P. Grassé. — Sur quelques insectes de la vigne. Ephippigères et Lamellicornes (avec une planche en couleurs).. 232
Dr Ozanon. — Sur la contenance des bouteilles dites bourguignonnes, mâconnaises ou champenoises.. 236
G. Nicolas. — Etudes sur l'amélioration des blés dans le Sud-Ouest............ 238
P. D. — A propos de l'échenillage des Pins.. 244
Partie officielle. — Loi tendant à réglementer le mot « fine » dans le commerce des eaux-de-vie.. 245
Informations et communications de Sociétés agricoles. — Concours général agricole de Paris. — Congrès des hybrides producteurs directs à Toulouse. — Société des viticulteurs de France et d'Ampélographie. 246
Chemin de fer P.-L.-M. et Midi.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Prix de revient d'un vin du Midi débité à Bruxelles

On nous annonce triomphalement que nos vins ordinaires (jusqu'à 12 degrés) ne paieront plus que 135 fr. de droits de douane à leur entrée en Belgique.

Avec cette précision, nous pouvons un peu mieux qu'il y a quinze jours, établir le prix de revient d'un hectolitre de vin du Midi débité à Bruxelles.

	Pour un hectolitre
Vin à 200 francs l'hecto sur wagon-foudre, en gare Montpellier...	200f »
Chemin de fer jusqu'à Jeumont (frontière)........................	21 »
Location du wagon-foudre..	3 »
Total..	224 »
Soit en francs belges..	320 »
Port de Jeumont à Bruxelles, frais de dépotage, bénéfice des négociants et débitants belges — mettons au minimum.........	40 »
Droits de Douane..	135 »
Total : francs belges................	495 »

En chiffres ronds : **5 francs le litre,** — en admettant qu'il n'y ait pas de taxes locales.

Et l'on conçoit que beaucoup de consommateurs aux ressources modestes se rejettent sur les « vins de fruits », le cidre ou la bière.

Quant aux « mousseux », ils paieront d'abord 500 francs belges par hectolitre, plus la taxe de consommation de 15 o/o.

Ces tarifs sont encore excessifs, et il n'y a guère lieu de chanter victoire et de couvrir de fleurs nos négociateurs !

Les « vins de fruits » en Danemark

Comme en Belgique, ce fâcheux vocable est également — et légalement — utilisé en Danemark.

Une loi du 7 juillet 1927, apporte des modifications aux taxes qui frappent les **vins**, cidres, etc., **fabriqués dans le pays.**

Nouvelles taxes

	En Ore par litre
« Vins » de fruits, cidres, etc., également vins mousseux dont la teneur en alcool n'excède pas 6 p. 100 en volume...........................	15 (= 19 centimes).
« Vins » de fruits, dont la teneur en alcool ne dépasse pas 14°, exceptés les vins mousseux, etc........	30 (= 38 centimes).

On ne voit pas bien le moyen d'obliger Belgique, Danemark, d'autres pays encore sans doute, à proscrire cette dénomination. Voilà une belle occasion pour l' « Office international du vin », de démontrer son utilité.

Importation en France des vins étrangers

Les quantités de vins étrangers livrés à la consommation en France ont été les suivantes, au cours des trois dernières années :

		1925	1926	1927
Vins ordinaires en futailles Hectolitres	Espagne.......	569.540	651.154	2.718.583
	Italie..........	30.648	19.141	76.645
	Grèce..........	185.447	387.718	329.217
	Portugal......	»	»	»
	Autres pays...	5.068	6.911	23.091
Vins de liqueur en futailles Hectolitres	Espagne.......	30.021	6.840	4.957
	Portugal......	51.922	49.272	16.500
	Grèce........ ..	15.975	13.473	5.675
	Autres pays...	569	862	2.808

Vins en bouteille de toutes provenances Hectolitres	Vins divers....	12.696	10.795	7.397
	Vins de liqueur.	2.110	1.846	1.460

Les importations importantes sont donc celles de l'Espagne et de la Grèce, pour les vins ordinaires ; l'Italie nous envoie peu de chose ; cela tient à ce que les Italiens *font comme nous* : ils boivent la majeure partie de leur récolte — et ils font bien : *Bonum vinum lætificat cor hominum.*

Pépins de raisins torréfiés, succédané du café

Il y a quelques semaines, M. André Pellicot, viticulteur varois, nous adressait un échantillon de pépins de raisins torréfiés, dont il envisage l'utilisation comme succédané du café.

La France importe pour des centaines de millions de francs de café du Brésil et d'ailleurs ; il y aurait grand avantage pour notre balance commerciale à réduire ces achats onéreux.

La composition des pépins se rapproche beaucoup de celle du café — exception faite de la « caféine », ainsi qu'il résulte de l'analyse suivante faite par M. Margaillan, directeur de l'Institut technique de la Faculté des Sciences de Marseille, — et que nous empruntons à notre excellent confrère du *Réveil Agricole de Marseille.*

	Pépins torréfiés	Café torréfié
	—	—
Humidité	2.0	0.4 à 4.—
Matières grasses	11.7	10.5 à 16.6
Matières azotées	11.4	8.1 à 16.3
Matières cellulosiques	42.6	26.3 à 51.—
Cendres	2.86	4.— à 5.—
Extractifs non azoté. Par différence..	30.1	— —
Caféine	Néant.	0.8 à 1.8

Les pépins torréfiés ont une franche odeur de café. Toutefois, employés *seuls*, ils donnent une infusion un peu douceâtre.

M. Pellicot conseille de les employer en mélange : soit, par exemple, moitié café, moitié pépins ; — soit encore, suivant les goûts : un tiers café, un tiers pépins, un tiers chicorée, etc.

Nous avons fait l'essai de ces différentes formules, qui donnent des infusions très acceptables, supérieures à beaucoup de « cafés » que l'on nous sert dans les Cafés des villes et des villages.

Il peut y avoir là un nouvel emploi fort intéressant des pépins de raisins dont une grande partie va encore au fumier.

Lancé par quelques-unes de nos coopératives, le café de pépins pourrait rencontrer le succès.

L. Degrully.

LA PROPAGANDE POUR LE VIN

M. Nougaret, appelé en Italie par des affaires personnelles, a bien voulu pendant son voyage étudier dans ce pays «La Propagande pour le Vin».
Nous publions avec plaisir les impressions qu'il a rapportées de ce voyage.

* * *

Très bien accueilli partout, j'ai d'abord le devoir de dire, malgré ce qu'ont publié les journaux, qu'il m'a été servi en Italie, quand je l'ai demandé : apéritif Français, Vin Français, liqueur Française — pour mieux préciser, j'ai eu l'occasion de demander du Noilly, du Bordeaux, de la Chartreuse, du Martel et l'on m'a servi ce que je désirais.

Je tiens à remercier M. Marescalchi, un apôtre de la Viticulture, dont la compétence et le talent égalent la modestie. Reçu par lui avec grande cordialité, j'ai pu voir combien le dévouement à une cause pouvait servir la prospérité d'un pays.

Je remercie également M. Dalmasse, Directeur de l'Ecole Royale de Coneglino et tous les Professeurs qui ont bien voulu faciliter ma tâche. M. Dalmasse a le cerveau d'un chef et le cœur d'un artiste. Dans son Ecole, vrai temple du Travail et de l'Art, on ne sait ce que l'on doit le plus admirer : les Vignes, les Laboratoires, les Salles de conférence imposantes par leur grandeur et leur décoration, les Salles de dégustation très suggestives, tout chante la gloire de la Vigne et du Vin.

Ayons le courage de reconnaître la supériorité de ceux qui font mieux que nous. Actuellement les Italiens sont les maîtres pour la défense, la présentation et la vente de leurs produits.

Ils ne craignent pas d'installer des Brasseries de Vin (Albergo de Vino) dans les régions réfractaires. Ces Brasseries sont arrangées avec art.

J'ai constaté avec plaisir que nos intérêts étaient les mêmes dans bien des cas : Ils demandent de lutter plus efficacement contre la Fraude. Ils veulent comme nous obtenir plus de loyauté dans la vente du Vin : Ils veulent comme nous que le nom de Vin soit réservé, dans tous les pays, uniquement au produit de la fermentation des raisins frais. Ils sont contre les Vins de fruits. Ils sont contre les Vins de raisins secs. Notamment les vins Grecs qui leur font une grande concurrence.

Pour leur propagande, ils ont un véritable ministère et de grosses subventions. Ce sont des millions qu'ils dépensent, car ils comprennent que la prospérité de l'Agriculture et de la Viticulture en particulier fait la prospérité de leur pays.

A. Nougaret.
Président de l'Association pour la propagande du vin.

LA LUTTE CONTRE LA COCHYLIS EN CHAMPAGNE
EN 1927 (1)

En 1927, les essais ont été poursuivis sur 16 communes formant un total de vignes traitées contre la cochylis d'environ 2.000 hectares. On peut les répartir en trois groupes :

a) Côte d'Ambonnay, Bouzy, etc.................... 350 hec. environ
b) Vignoble de Sillery, Beaumont, etc............... 1.230 hec. —
c) Communes isolées d'Avenay, Ludes, etc......... 640 hec. —

Sur cet ensemble, environ 3 ou 4 °/₀ seulement des vignerons ont été réfractaires à la dicipline proposée.

Dans les groupes *a* et *b* le commerce de Champagne a rendu ces essais possibles en faisant l'avance des paiements jusqu'à la récolte et en gardant à sa charge 50 °/₀ de la dépense dans le groupe *b* et 30 °/₀ dans le groupe *a*.

L'A. V. C. a envoyé à toutes ces communes les instructions pour les traitements et elle a centralisé la documentation relative au vol des papillons; elle avait centralisé des commandes de produits arsenicaux et de nicotine, assuré la livraison et la répartition de quantités très importantes de ces insecticides ; ce travail a pu être accompli grâce au dévouement de collaborateurs compétents et actifs choisis dans chaque région du vignoble.

Un trésor de guerre de 372.000 francs a pu être constitué au début de la campagne ; il a permis de satisfaire à l'obligation d'acquitter le prix des wagons à leur arrivée. Les quantités fournies ont été, pour les 2.000 hectares :

34.000 kilogs d'arséniate de plomb de Swift (230.000 francs) ;
7.800 kilogs de nicotine américaine (470.000 francs) ;
3.800 litres de nicotine française (230.000 francs).

Pour la nicotine, un stock a été constitué par prévoyance (2.000 litres). Les commandes ont été réparties entre l'Etat et la production étrangère. 1.000 litres constituant le reliquat du stock ont déjà été répartis entre les maisons pour les traitements 1928.

Des instructions imprimées ont été envoyées, précisant les précautions à prendre pour la manutention des insecticides, pour leur emploi, etc..., pour la préparation des bouillies et les époques de traitement. Une propande intense a signalé les conditions de la lutte de 1927 ; des avis formels ont été adressés, d'après l'examen des courbes de vol, et les remarques faites en première et seconde génération ont été portées à la connaissance des intéressés.

L'évolution de la cochylis en Champagne, en 1927, a manifesté les caractères suivants :

Première génération. - Le vol, constaté dans les principaux postes, a été plus important en 1927 qu'en 1926. La moyenne des papillons pris par lampe, à Verzy, a atteint, le 6 mai 1927, 403 papillons. En 1926, la moyenne n'avait été que de 35 papillons au maximum.

La durée du vol, qui fut de 10 jours en 1926, a atteint 15 jours en 1927. L'invasion a été plus violente en 1927 qu'en 1926.

(1) Communication à la Société nationale d'encouragement à l'Agriculture.

Et pourtant, en 1926, les dégâts avaient déjà été très considérables à Verzy.

2e génération : Celle-ci a montré moins de papillons que la 2e de 1926 ; sauf à Verneuil (petite vallée de la Marne) où aucun traitement n'a été effectué et où l'attaque débute seulement.

En ce qui concerne l'époque des traitements, on a conseillé deux traitements à chaque génération, à l'arséniate contre la première génération, à la nicotine contre la seconde ; quelques vignerons en ont effectué davantage. Des poudrages au soufre nicotiné ont été faits, en quelques cas, en complément.

L'effeuillage, conseillé aux traitements de seconde génération, a donné de très bons résultats. (Coût, 200 francs l'ha. environ).

D'une façon générale l'efficacité des traitements a été contrariée par des orages et des pluies renouvelées.

Les traitements arsenicaux ont été des traitements mixtes, l'arséniate étant ajouté à la boullie cuprique employée contre le mildiou ; l'efficacité contre le mildiou de la grappe a été très nettement constatée, alors qu'un traitement liquide sans cuivre aurait peut-être favorisé le développement du rot gris. On a pu assez facilement viser les grappes. Le premier traitement a eu quelque efficacité sur la pyrale. L'action des arsenicaux sur le cigarier a été très énergique.

La courbe des vols, retardée par les matinées froides, a permis d'indiquer deux périodes de traitements ; le premier a été fait entre le 22 et le 25 mai, le second du 30 mai au 4 juin. Les premières chenilles ont été aperçues le 3 juin, à la même époque qu'en 1926. Les graphiques des deux courbes de vol montrent qu'en 1927, le 2e vol a eu la même intensité que le premier, alors que, les conditions d'éclosion de la 2e génération étant très favorables, on aurait dû avoir, comme en 1926, un vol beaucoup plus important en 2e génération qu'en première ; c'est déjà un indice de l'efficacité du traitement mixte cupro-arsenical contre la première génération.

L'arséniate de plomb de Swift, pâteux, a donné de très bons résultats en ce qui concerne la préparation de boullies homogènes. La pâte est facilement diluée. On y a ajouté des adhésifs, mais pas de savon.

La nicotine (sulfate de nicotine américain) a été livrée en jus titrés à 400 grammes par kilogramme (500 grammes par litre). Le prix a varié de 65 francs (nicotine livrée par l'Etat aux syndicats) à 75 francs (nicotine américaine). 8 tonnes de nicotine américaine et plus de 3.000 litres fournis par l'Office des tabacs, ont été ainsi commandés.

Le traitement de la 2e génération a été fait spécialement sur les grappes, les feuilles sauf les pointes ayant été déjà traitées à la bouillie cuprique. Il a été difficile d'obtenir que la pulvérisation soit faite de bas en haut, les hommes ayant l'habitude de traiter les pointes à cette époque. Par contre, à Chigny-les-Roses et à Rilly, quelques vignerons ont trempé les grappes une à une, dans une solution à 10 grammes de nicotine par litre de bouillie, sans brûler, alors que les feuilles sont brûlées au traitement de première génération si on dépasse la dose de 133 grammes par hectolitre.

Différents appareillages ont été utilisés. Un rapport spécial sera publié à ce sujet.

Les pièges utilisés par les vignerons pour établir la courbe des vols ont été presque exclusivement des pièges d'appâts. Les postes d'observation de

l'A. V. C. étaient tous constitués par des lampes à acétylène ou des lampes à essence.

Les résultats ont été constatés dans les vignes d'expérience et dans le vignoble en général. Les deuxièmes constatations sont plus nettes et plus probantes parce que les expériences ont été perturbées par l'action des témoins ou par des erreurs ou des accidents (grêle, mildiou des grains, etc.).

Le comptage des chenilles après les traitements s'est révélé un critérium inexact, les chenilles, dans le cas des insecticides agissant surtout par intoxication interne, n'étant pas tuées aussitôt, mais gênées dans leur chrysalidation (ultérieure comme on l'a constaté à Adissan, en Bourgogne et en Champagne cette année). Le retard dans l'évolution des chenilles, causé par l'ingestion d'arséniate, a eu aussi pour effet de modifier les résultats d'observation suivant l'époque où celle-ci s'est exercée : un comptage tardif enregistrera davantage de chenilles dans la partie traitée que dans le témoin, celle du témoin étant déjà en voie de chrysalidation.

Quelques champs d'expérience ont cependant donné des résultats nets à la vendange :

A Avize, le témoin non traité a fourni l'équivalent de 4.070 kgs à l'ha ; la parcelle traitée à l'arséniate de plomb de Swift, à la nicopoudre et à la nicotine a fourni 5.700 kgs, soit 1.630 kgs de raisins à l'ha en plus.

A Epernay, le témoin fournit 1.660 kgs de raisin. La parcelle traitée donne, après emploi d'arséniate de plomb d'Auzon et d'un traitement à la nicotine : 2.140 kgs de raisin. Une autre parcelle, traitée à l'arséniate Ballard, donne 2.070 kgs à l'ha. Celle traitée au Carsol 2.456 kgs. L'arséniate de Swift donne 2.456 kgs de raisin. Tous ces résultats sont de même ordre et favorables.

Dans le vignoble traité, les résultats sont encore plus nets. Les déclarations de récolte indiquent, pour l'ensemble de la Champagne, 87.360 hectolitres, soit 1.310.250 kgs de raisin, soit encore 11 hl à l'ha environ, ou 1.669 kilogrammes de raisin à l'hectare.

Dans les vignes non traitées à Ay, où l'on pensait que la Cochylis ferait peu de dégâts, on a récolté 694 kgs à l'ha, tandis que la moyenne des vignes traitées a donné 2.938 kgs de raisin.

A Chigny, la moyenne sur 4 ha non traités a été de 840 kgs. Des vignes voisines, anéanties en 1925 et en 1926 par la Cochylis, où la Cochylis était encore plus abondante en 1927, ont donné, sur 26 hectares, une moyenne de 3.489 kilogrammes. A Rilly-la-Montagne, 18 propriétaires récoltent de 2.400 à 3.000 kgs, 24, de 3.000 kgs à 4.000 ; 4 récoltent plus de 4.000 kgs, alors que les vignes voisines, non traitées, ne donnent que 557 kgs à l'ha.

A Villers-Marmery, le vignoble traité donne 2.744 kgs de raisin à l'ha. en moyenne, alors que la moyenne des parcelles non traitées est de 1.037 kgs.

A Villedommange, le rendement est de 1.442 kgs pour les vignes traitées, et de 769 kgs seulement pour les vignes non traitées.

Un cas particulier (M. Godard) dans lequel on a obtenu 50 hl à l'hectare, rendement exceptionnel, même en année favorable en Champagne, est attribué à la multiplicité des traitements effectués : arséniates divers, nicopoudre, traitements tardifs aux insecticides arsenicaux, etc...

En somme, les vignerons champenois sont aujourd'hui convaincus de l'efficacité des traitements contre la Cochylis, et l'emploi des insecticides sera sans doute généralisé en 1928. Seul le manque d'argent ou de crédit

s'opposera à l'intensification de la lutte dans les centres où elle a été organisée en 1927. On ne recontre plus de réfractaires que dans les communes où les vignerons ont traité isolément et souvent sans méthode.

A cause de la différence des prix et de la commodité d'emploi, la faveur va plutôt aux arséniates qu'à la nicotine ; l'hectolitre de bouillie arsenicale revient à 6 francs, tandis que la bouillie nicotinée coûte 20 francs. La nicotine n'est préférée que par les viticulteurs qui ont traité isolément et qui en ont employé peu ; l'action de la nicotine, brutale et très marquée, n'est peut-être pas de longue durée, tandis que les traitements répétés à l'arséniate semblent totaliser leur action, surtout lorsque, comme en 1927, la deuxième génération a un vol prolongé dans le temps, et des époques d'éclosion échelonnées sur un grand nombre de jours.

En résumé, si la lutte collective ne se développe pas en Champagne en 1928, c'est que les ressources financières ou le crédit feront défaut aux vignerons, à la suite d'une récolte déficitaire et d'une série d'années défavorables. La lutte individuelle, par contre, se développera sans doute dans les vignes voisines de celles qui, traitées, ont donné un excédent notable de récolte en 1927.

Les quelques modifications qui seront apportées au système de lutte (trois traitements arsenicaux mixtes contre la première génération, traitements en nombre variable à la nicotine contre la seconde), à moins que l'emploi des arséniates ne soit autorisé après la floraison, sont basés sur les constatations très nettes faites au cours de 1927.

G. Chappaz.

SUR QUELQUES INSECTES DE LA VIGNE

ÉPHIPPIGÈRES ET LAMELLICORNES

(Avec une planche en couleurs)

Il devient banal de répéter que la Vigne, dans les régions où elle constitue la culture principale, est exposée aux attaques d'Insectes polyphages qui, dans les pays de culture variée, ne lui causent aucun dommage.

La monoculture en supprimant nombre d'essences végétales provoque la migration, sur les plantes restantes, des Insectes que ces essences hébergent normalement. L'attirance des plantes cultivées sur de grandes surfaces augmente beaucoup et leur faune s'en trouve accrue. La monoculture, créant de nouvelles conditions de milieu, amène soit la pullulation, soit l'extinction de certaines espèces animales. Ces idées théoriques reçoivent la confirmation des faits. L'an dernier nous l'avons bien mis en lumière à propos des invasions de Vers gris et récemment nous avons saisi sur le vif le mécanisne de la migration d'une petite Punaise lygéide, l'*Aphanus Rolandri* : un jeune plantier des environs de Saint-Georges (Hérault), fut infesté par des milliers et des milliers d'*Aphanus*. Ces bestioles provenaient d'un champ voisin couvert de mauvaises herbes (surtout de Fumeterres) sur lesquelles elles prospéraient. La destruction de ces

plantes basses conduisit les Punaises vers le plantier qui souffrit gravement de leurs atteintes (1).

Les Insectes dont nous parlerons aujourd'hui sont de vrais polyphages et tout ce qui précède s'applique à eux avec beaucoup de vérité.

Les Ephippigères ou Porte-selles

Ces Insectes obèses et lourds, proches parents des Sauterelles vertes, appartiennent à l'ordre des Orthoptères (Blattes, Mantes, Criquets, Sauterelles, Gryllons). La planche qui accompagne cet article en donne une bonne idée.

La tête globuleuse porte des antennes grêles, semblables à des soies tactiles. Le premier segment thoracique s'agrémente d'une plaque dorsale élargie en arrière et creusée en son milieu, à la manière d'une selle turque (d'où le nom de ces Insectes). Cette plaque ou pronotum recouvre les deux derniers segments thoraciques et cache, en partie, les élytres abrégés.

Les pattes postérieures, conformées apparemment comme celles des Orthoptères sauteurs, ne servent cependant qu'à la marche. L'abdomen de la femelle se prolonge en arrière par un long sabre ou oviscapte qui sert à l'introduction des œufs dans le sol. Chez le mâle, rien de pareil mais, au-dessous de l'anus, des petites pièces chitineuses compliquées qui entrent en action au cours de l'accouplement.

Dans les deux sexes, les ailes ont disparu. Seuls les élytres persistent sous la forme d'écailles qui en frottant l'une contre l'autre produisent la stridulation caractéristique, sur deux notes, que rend bien le nom de cousi-cousi par lequel les vignerons languedociens désignent les Porte-selles.

Les espèces françaises d'Ephippigères sont au nombre de dix. Quatre d'entre elles sont connues comme pouvant être ampélophages.

1. *Ephippiger ephippiger* (= *E. vitium*). Porte-selle des vignes. C'est l'espèce la plus répandue. Elle existe dans toute la France, mais est plus commune au midi qu'au nord. Sa taille varie entre deux et trois centimètres de long. On ne peut lui assigner une couleur définie ; on connaît des individus verts, jaunes, violacés, roux, bruns. Les Ephippigères prennent approximativement la teinte du milieu dans lequel ils vivent. Cette adaptation chromatique ou homochromie s'effectue surtout au moment des mues et en dehors de la volonté de l'Insecte.

L'Ephippigère des vignes a des habitats variés : bois, landes, bords des eaux, buissons, vignobles. Son régime alimentaire, comme celui des autres espèces, est omnivore mais à préférences végétariennes. Ses dégâts sur la vigne sont semblables à ceux de l'Ephippigère de Béziers, beaucoup plus redoutable.

---

(1) M. J.-L. Lichtenstein a fait, il y a déjà quelques années, une observation analogue aux environs de Montpellier.

L'*Aphanus Rolandri* mesure 5 à 6 mm. de long. Il est d'un noir mat et porte une tache jaune sur la partie membraneuse des élytres.

2. *Ephippiger bitterensis*, Porte-selle de Béziers. Il ressemble beaucoup au précédent et il n'est pas toujours facile de séparer les deux espèces. D'une manière générale, le Porte-selle de Béziers est plus grand. La coloration varie autant que chez *l'E. vitium*. La planche représente des individus très typiques avec une tache brune, plus ou moins cruciforme, située sur la selle, et les segments abdominaux d'un noir violacé sont cerclés en arrière par une bordure jaunâtre. Le reste du corps tire sur le vert. De tels individus ne sont peut-être pas les plus nombreux ; combien en trouve-t-on de brun ferrugineux, de roux verdâtre, sans taches, ni cercles abdominaux ! Les variétés de couleurs atteignent une si grande complexité que l'on ne peut songer à les énumérer. Pour déterminer les Ephippigères, avec rigueur, il faut recourir à l'étude soignée des appareils copulateurs.

L'Ephippigère de Béziers a été décrit pour la première fois par Marquet en 1877. La description du naturaliste toulousain porte sur des exemplaires provenant de la région de Béziers. Notre Insecte est répandu dans toute la partie basse de l'Hérault. On l'a capturé dans le Gard, les Bouches-du-Rhône, l'Aude et la Haute-Garonne. Il existe, vraisemblablement, le long de tout le littoral méditerranéen français. A notre connaissance, il n'est pas connu hors de France.

Il habite les vignobles, mais pas exclusivement. Dans les vergers, il n'est point rare et, sur les arbustes des garrigues, nous l'avons pris bien des fois. Valéry Mayet prétend que « la culture des céréales favorise sa multiplication ».

Voici en quelques lignes son cycle évolutif. Les jeunes naissent en avril. Au premier âge, ils sont d'un brun verdâtre qui, après la mue, tourne au vert franc plus ou moins uniforme. Le pronotum ne mérite pas encore le nom de selle, il ne prendra sa forme caractéristique que plus tard. Après avoir mué cinq fois, l'Insecte est adulte et se rencontre sous cet état dès la fin juin. Ceci dit pour les vignobles des environs de Montpellier.

L'accouplement a lieu au crépuscule ou à la nuit close. Le mâle fixe à l'extrémité de l'abdomen de la femelle une masse gélatineuse grosse comme un pois que l'on nomme spermatophore ; elle contient le sperme qui s'écoule lentement dans les voies génitales femelles.

La femelle fécondée pond en août et septembre. Elle dépose ses œufs dans la terre Pour ce faire, elle se campe solidement sur ses quatre pattes antérieures, puis recourbe son oviscapte qui devient à peu près perpendiculaire à la surface du sol. Les valves du sabre en glissant les unes contre les autres favorisent le forage. Lorsque cette tarière d'un nouveau genre est enfoncée jusqu'à sa racine, un œuf, blanc et long d'un demi-centimètre, s'engage entre les valves qui lui servent de rails conducteurs jusqu'à ce qu'il soit expulsé. Les œufs sont pondus isolément et dispersés çà et là. Une femelle en rejette de 60 à 80.

L'Ephippigère de Béziers a un régime omnivore avéré. Il aime les bourgeons et les jeunes feuilles. Les raisins verts ou mûrs sont pour lui un régal. Mais il ronge à l'occasion les écorces et ne dédaigne pas les

proies vivantes. En captivité, il devient cannibale. Son goût pour la viande avariée n'existe peut-être pas et nous ne savons si les pièges appâts réalisés avec des têtes de mouton sont de quelque valeur.

Les dégâts dans les vignobles sont dus aux larves comme aux adultes. En effet les jeunes, contrairement à l'opinion de certains livres mal informés, s'attaquent à la Vigne et lui causent de graves dommages. En 1924, un beau vignoble de la commune de Frontignan fut envahi dès le début de juin par des bandes voraces de larves qui mangeaient feuilles, bourgeons et grains. Ces hordes malfaisantes provenaient d'une garrigue voisine et furent rapidement décimées par les insecticides.

Mais les dégâts les plus importants sont commis par les adultes. Ceux-ci, mordillent ou rongent les grains de raisins qui ne tardent pas à pourrir. Dans l'Hérault, les Ephippigères ont à leur actif la destruction quasi-totale de récoltes. Il y a deux ou trois ans la commune de la Livinière souffrit beaucoup de leurs attaques. Les livres spéciaux mentionnent les années de grandes multiplications qui sont plus fréquents qu'on ne le croit habituellement.

Pour détruire les Ephippigères nous disposons de moyens variés. Contre les jeunes, les pulvérisations d'arséniates de plomb ou de chaux donnent des résultats parfaits. C'est ainsi que nous avons jugulé la petite invasion de Frontignan. Contre les adultes, la loi interdisant l'usage de l'arsenic après la floraison, nous devons recourir à d'autres insecticides. Les vignes traitées à la bouillie cuprique nicotinée seront en partie garanties mais souvent les Ephippigères restent si nombreux qu'il faut recourir à un autre procédé, utilisé avec succès dans le Var contre les Barbitistes dont nous parlons plus bas. On épand entre les rangs de vignes et sur les bordures du vignoble du son mélassé arseniqué. Les Ephippigères, comme les Criquets, mangent volontiers cet appât dont les effets ne tardent pas à se faire sentir.

On prépare cet appât en mélangeant intimement à du son frisé 5 à 8 kilogs d'acide arsénieux ; puis, on ajoute 10 litres de mélasse dilués dans 20 litres d'eau et l'on brasse énergiquement le tout. Pendant la manipulation de l'acide arsénieux, il est prudent de se munir d'un masque ou d'un tampon d'ouate placé devant la bouche et les narines. On épand de 100 à 150 kilogs à l'hectare, suivant l'importance de l'invasion.

On recommande de procéder, dans quelques cas, au ramassage à la main en accordant une prime pour chaque kilog d'insectes. Il ne faut pas oublier que l'Ephippigère échappe très facilement à la vue, qu'il sait se cacher sous les feuilles et que par cela même est d'une capture malaisée. On doit toujours battre le feuillage afin de précipiter l'insecte à terre.

Les poulaillers roulants rendent quelques services. Les dindons mangent bien les Ephippigères, mais en sont vite rassasiés et ne tardent pas à les délaisser.

3° *Ephippiger terrestris* d'un brun rosé ou verdâtre, a la taille du Porte-

selle de Béziers. Cette espèce, commune dans les Alpes-Maritimes et dans le Var, commet des dégâts sur les vignes et les arbres fruitiers.

4° *Ephippiger provincialis* est une belle espèce qui peut atteindre tout près de 5 centimètres de long. Sa couleur foncière tire sur le roux ferrugineux. On la trouve surtout au sud des Maures où parfois elle se multiplie excessivement et se montre fort nuisible aux vignobles et autres cultures.

En appendice à l'étude des Ephippigères, nous indiquerons qu'une Sauterelle, le *Barbitistes Berenguieri*, décrit il y a quelques quarante ans par V. Mayet, exerce sur les vignes et les arbres fruitiers de graves dégâts. On le combat de la même façon que les Porte-selles.

(*à suivre*)

Pierre P. GRASSÉ,
Docteur ès sciences
Chargé du Cours de Zoologie à l'Ecole d'Agriculture
de Montpellier.

SUR LA CONTENANCE DES BOUTEILLES

DITES BOURGUIGNONNES, MACONNAISES OU CHAMPENOISES

Rougeon, par Buxy, le 9 février 1928.

Monsieur le Député-Sénateur,

Je vous serais reconnaissant de vouloir bien appuyer auprès de M. le Ministre de l'Agriculture, les conclusions de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la Défense du Vin de Bourgogne, développées dans la lettre ci-dessous :

« Monsieur le Ministre,

« J'ai l'honneur d'attirer votre bienveillante attention sur la note ci-après parue le 29 décembre 1927, dans la presse de l'Yonne, sous la signature de M. l'Inspecteur Départemental de la Répression des Fraudes :

« Dans ses vérifications, le Service a constaté que les bouteilles dites bordelaises et bourguignonnes, dans lesquelles sont livrés des vins d'appellation d'origine, ont une contenance bien inférieure à la contenance légale fixée par la loi du 13 juin 1866 sur les usages commerciaux.

« Le fait d'employer habituellement pour la vente, des bouteilles d'une contenance inférieure à celle qu'elles devraient avoir, constitue le délit de tromperie sur la quantité, prévu par l'article 1, de la loi du 1er août 1905.

« Le Service croit rappeler cette situation aux commerçants, de bonne foi, et de les mettre en garde contre les inconvénients qui pourraient résulter pour eux des écarts susceptibles d'être relevés entre la contenance réelle des récipients de boissons, et la contenance que ces récipients devraient légalement présenter.

Le tableau annexé à la loi du 13 juin 1866 pour les usages commerciaux contient les indications suivantes : la bouteille dite bordeaux doit avoir une contenance de 75 centilitres au minimum ; les bouteilles bouguignonnes,

mâconnaises ou dites Champagne, doivent avoir une contenance minimum de 80 centilitres ».

Ainsi que sur la note ci-dessous en date du 11 janvier 1928, publiée par le Gouvernement Général de l'Algérie :

« Le Gouvernement Général appelle l'attention des commerçants sur les inconvénients qui pourraient résulter pour eux, des écarts systématiques susceptibles d'être constatés entre la contenance réelle des récipients de boissons par eux mis en vente, et la contenance que ces récipients devraient légalement présenter.

« C'est ainsi qu'aux termes de la loi du 13 juin 1866 sur les usages commerciaux, la bouteille dite de bordeaux ou bordelaise doit avoir une contenance de 75 centilitres au minimum, et les bouteilles dites bourguignonnes, mâconnaises ou de Champagne une contenance minimum de 80 centilitres.

« Le fait d'employer habituellement pour la vente, les bouteilles précitées, présentant une contenance moindre, constitue le délit de tromperie, ou de tentative de tromperie, sur la quantité, délit prévu et puni par les articles 1 et 2 de la loi du 1er août 1905.

« Les infractions à cette loi, passibles de peines variant entre 3 mois et deux ans de prison, et 100 à 5.000 francs d'amendes, seront relevées par les Agents du Service de la Répression des Fraudes, et les délinquants poursuivis devant le Tribunal Correctionnel ».

Or la loi impériale du 13 juin 1866, exécutoire à partir du 1er janvier 1867, et sanctionnée par l'article 1 de la loi du 1er août 1905, a codifié des usages actuellement et depuis longtemps tombés en désuétude, en admettant même qu'ils aient jamais existé. De l'enquête à laquelle nous nous sommes livrés, il résulte que les verreries régionales ont depuis des temps reculés, fabriqué et livré la bouteille de 75 centilitres, et non la bouteille de 80 centilitres.

Par surcroît, cette loi n'a jamais été appliquée, ou ne l'est plus depuis longtemps, parce qu'évidemment elle était et est en opposition, avec les usages bourguignons, loyaux et constants. De telle sorte qu'à l'heure actuelle, des maisons de commerce, ainsi que des producteurs parmi les plus honorables peuvent être déférés au Tribunal Correctionnel, vu que sur les millions de bouteilles Bourgogne en circulation, pas une n'a la contenance réglementaire de 80 centilitres.

Enfin il serait anormal d'imposer à la bouteille bourguignonne et mâconnaise, une contenance de 80 centilitres et à la bouteille bordelaise, seulement 75 centilitres, alors que les pièces bordelaises, beaunoise et mâconnaise ont sensiblement la même contenance.

Dans ces conditions, je vous serais obligé de vouloir bien faire déposer un projet de loi modifiant la loi du 13 juin 1866, afin que la contenance de 75 centilitres soit admise pour les bouteilles bourguignonne et mâconnaise,

et en admettant le dépôt et l'adoption dudit projet, de donner des instructions à MM. les Agents du Service de la Répression des Fraudes, pour qu'ils ne relèvent pas d'infraction à la loi précitée, contre laquelle s'élève avec énergie, la Bourgogne productrice et commerçante ».

Dans l'espoir que vous voudrez bien me donner satisfaction, je vous prie d'agréer, Monsieur le   , avec mes remerciements anticipés, l'expression de mes sentiments les plus distingués.

Le Président de l'U. V. C. B.
Docteur Ozanon.

ÉTUDES SUR L'AMÉLIORATION DES BLÉS
DANS LE SUD-OUEST

Grâce aux domaines de Monlon et de Thibaut (100 hect.) appartenant à l'Institut Agricol de l'Université de Toulouse et au concours de l'Office régional agricole du Sud-Ouest, j'ai pu réaliser un programme d'études sur l'amélioration du blé dans le Sud-Ouest, programme qui, ébauché en 1922, comprend :

1° La création d'hybrides réellement adaptés aux conditions si particulières du Sud-Ouest.

2° Un premier essai de multiplication, sur des parcelles ayant, les unes 7 m², d'autres 100 m², d'hybrides semblant fixés, provenant de mes croisements, ou de variétés d'origines diverses.

3° L'essai sur des parcelles plus importantes et en grande culture de différents blés fixés.

I. — *Création d'hybrides.* — J'ai fait appel tout d'abord à des variétés locales, bien adaptées, mais produisant insuffisamment : *Besplas*, à maturation normale, sans échaudage, mais assez sensible aux rouilles, insuffisamment résistant à la verse et n'ayant jamais que deux grains par épillet, sans compter l'avortement des fleurs de la base et du sommet ; *Riéti*, ayant des qualités précieuses : très joli grain mûrissant très bien, résistance suffisante aux rouilles, mais à paille très faible, versant trop souvent. Pour corriger les défauts de ces variétés, je les ai associées à des blés d'autres régions. *Inversable*, *Ramsay*, *Hérisson-sans-barbes*. En 1927, étaient etaient en cinquième génération (F5) :

22	lignées pédigrées	d'Inversable × Riéti.
4	—	de Riéti × Inversable.
13	—	d'Inversables × Besplas.
14	—	Besplas × Ramsay.
2	—	Hérisson × Riéti.

Quelques-unes de ces lignées semblent fixées et ont déjà subi un premier essai de multiplication. *Hérisson* × *Riéti* n'ayant pas donné le résultat attendu, car la paille est aussi faible que celle de Riéti, sera réhybridé avec la même préoccupation que la première fois.

Ayant rapporté, en 1922, d'un voyage chez M. Rachel Séverin, près de La Réole, deux blés intéressants par leur précocité, *Currawa* (Australie). et *Cedar* (Inde), je les ai croisés, en 1923, avec deux hybrides bien connus, *Inversable Bon* et *Fermier*, ayant de précieuses qualités, mais le grave défaut de mûrir trop vite, de s'échauder sous l'influence du vent d'autan, très chaud très sec, qui soufle très souvent au moment de la maturation. En 1927, étaient en quatrième génération (F4) :

2	lignées pédigrées	d'Inversable × Cedar
4	—	de Currawa × Inversable
1	—	de Cedar × Bon Fermier

Ayant constaté, en 1922, au cours d'une visite aux établissements Tézier, près d Valence-sur-Rhône, les qualités de la *Saissette d Arles*, variété pro-

vençale, bien adaptée, mûrissant très bien, je l'ai associée, en 1924, à *Currawa*, dans le but de donner plus de résistance à la paille de la *Saissette*. En 1927, étaient en troisième génération (F 3) :

8 lignées pédigrées de Saissette × Currawa
4 — de Currawa × Saissette.

D'une mission d'études en Italie, en 1923, j'ai obtenu du professeur Strampelli, plusieurs nouveaux hybrides de sa création, *Ardito*, *Riccio*, *Luigia*, *Varrone*, *Cervaro*, *Apulia*, *Vitterio*, *Venelo*, qui, cultivés pendant deux ans afin de me rendre compte de leurs qualités, m'ont servi de géniteurs ou même ont pu être cultivés en grande culture. Leur introduction dans le Sud-Ouest, en 1923, est donc la conséquence du voyage organisé aux stations de Riéti et de Bologne, avec le concours de l'Office régional agricole, voyage auquel participaient avec moi, MM. Rouart, Serin, Maylin, et le très dévoué organisateur de cette caravane, M. Séverac, inspecteur des Services commerciaux de la Compagnie du Midi. J'ai utilisé aussi une variété algerienne envoyée par M. Ducellier, *Blé* 167, Hybride de blé tendre et d'Epeautre, remarquable par sa précocité et sa résistance à l'égrenage, mais très sensible au *Pucciana glumarum* et à la verse, et un descendant d'une hybridation naturelle de *Carlotta Strampelli*, *Carlotta* 2, remarquable par sa précocité.

En 1927, étaient en deuxième génération (F2) :

Riccio × Saissette,
Saissette × Riccio,
Inversable × Saissette,
Currawa × Blé 167,
Inversable × Luigia,
Inversable × Carlotta 2,

tous croisements réalisés avec la préoccupation de conférer plus de solidité à la paille de la *Saissette*, du *Blé* 167, du *Luigia* et du *Carlotta* 2. La question de la précocité est, en effet, capitale pour les blés du Sud-Ouest ; il suffirait d'avancer de 8 à 10 jours la maturité pour remédier au grave danger de l'échaudage. Ainsi, en 1927, un vent d'autan très violent, le 30 juin, a précipité la maturation de plusieurs variétés (*G4*, *Varrone*, *Vilmorin* 23 etc...), alors que d'autres, mûres, n'en ont pas souffert (*Ardito*, *Luigia*, *Cervaro*).

De nombreuses lignées ont été choisies parmi ces croisements en pleine disjonction.

En 1927, étaient en première génération (F1) :

Inversable × Ardito,
Inversable × Riccio,
Inversable × Blé 167,
Inversable × Currawa,
Besplas × Carlotta,
Besplas × Currawa,
Besplas × Inversable,
Besplas × Ardito,
Carlotta × Blé 167,
Carlotta × Besplas,

hybridations dominés par le souci de remédier à l'échaudage de l'*Inversable*, en lui communiquant une certaine précocité, d'augmenter le rendement et

la résistance à la verse du *Besplas* et de lutter contre le défaut que possède *Carlotta* de s'égrener facilement, ce que ne font ni *Blé* 167, ni *Besplas*.

Dans les hybridations de 1927, j'ai fait appel à de nouveaux géniteurs : *Vilmorin* 23, variété remarquable pour la région de Paris, mais ne convenant pas à la plupart des terrains de la Haute-Garonne, où elle s'échaude ; *Mentana* nouvel hybride de Strampelli, qui, lors d'un dernier voyage en Italie, en 1926, en compagnie de MM. l'Inspecteur général Rabaté et Serin, m'a paru supérieur à *Ardito*. Si j'ai eu la bonne fortune de rapporter un épi de *Mentana* et de *Villa Glori* à peu près mûrs aux environs de Rome, le 3 juin, il est regrettable que je n'aie pu, comme en 1923, obtenir de Strampelli un petit échantillon des belles et nombreuses créations (*Edda*, *Columella*, *Virgilio*, *Fauste*, *Cuboni*, *Italo*, *Giglioli*, *Dante*, *Catone*, etc., etc...) vues en parfait état à Riéti, aux fermes Inviolatella et San Pastore. De même, j'ai utilisé *Barletta* blé adrssé par M. Bœuf, de Tunis, au jardin botanique de Toulouse.

Voici les hybridations de 1927, où quelques lignées provenant de mes premiers croisements ou d'hybrides déjà anciens, n'offrant pas les qualités recherchées, notamment la solidité de la paille, m'ont servi de parents :

(Hérisson × Riéti 7a) × Riccio,
(Hérisson × Riéti 7a) × Inversable,
(Hérisson × Riéti 7a) × Ardito,
(Inversable × Riéti 7a) × Riccio,
(Inversable × Riéti 7b²) × Riccio,
(Inversable × Riéti 7a) × Currawa,
(Riéti × Epi carré 1) × Riccio,
(Riéti × Epi carré 1) × Currawa,
(Riéti × Epi carré 1) × Inversable,
Inversable × Barletta,
Inversable × Mentana,
Vilmorin 23 × Riccio,
Vilmorin 23 × Ardito,
Vilmorin 23 × Barletta,
Vilmorin 23 × Luigia,
Vilmorin 23 × Mentana,

J'ajouterai à ce qui précéde quelques lignées retenues d'hybrides non fixés qui m'ont été adressées, en 1923, par M. J. de Vilmorin.

Vilmorin 23 × Besplas,
Bon Fermier × Besplas,
Besplas × Hybride de la Paix,
Inversable × Besplas,

ainsi que quelques sélections d'hybrides déjà anciens, non fixés, conservés pendant plusieurs années à l'Ecole d'Agriculture d'Ondes :

Riéti × Epi carré,
Riéti × Roussillon,
Riéti × Japhet,
Riéti × Besplas barbu.

Comme on l'a fait remarquer déjà plusieurs fois, les hybridations naturelles sont assez fréquentes dans les blés d'origine méridionale. Ainsi, après avoir

suivi scientifiquement la descendance d'un croisement naturel, en 1922, sur *Carlotta*, dont une forme très précoce, *Carlotta* 2, mais trop sensible au *Puccinia glumarum*, n'a été retenue que comme parent, j'ai observé, en 1926 et 1927, de très nombreuses hybridations naturelles sur *Ardito*, *Carlotta* 2 et *Vittorio Veneto*. Toutes ces formes sont suivies en lignées pédigrées.

II. *Premières multiplications*. — 72 variétés, les unes bien connues, employées comme témoins ou pour me permettre de me rendre compte de leur adaptation à la région, d'autres provenant des lignées semblant fixées, ont subi un premier essai de multiplication sur de petites parcelles de 7 m² (5 × 1.40 m.), ce sont : *Inversable*, *Riéti*, *Inversable* × *Riéti* (10), *Riéti* × *Inversable* (4), *Inversable* × *Roumélie* (1), *Besplas* (3), *Inversable* × *Besplas* (6), *Besplas* × *Ramsay* (5), *Hérisson* × *Riéti* 2, *Carlotta* 6 (2) forme sans barbes provenant d'une hybridation naturelle de Carlotta, *Blé* 167, *Varrone*, *Cervaro*, *Luigia*, *Ardito*, *Vilmorin* 23, *Vilmorin* 23, × *Besplas* (3), *Bon Fermier*, *Bon Fermier* × *Besplas* (4), *Hybride de la Paix*, *Besplas* × *Hybride de la Paix* (2), *Inversable* × *Besplas* de Vilmorin, *Riéti* × *Epi carré* (2), *Riéti* × *Roussilon*, *Medeah Noir*, *Inversable* × *Cedar* (2), *Riéti* × *Japhet roux sans barbes*, *Currawa* × *Inversable* (2), *Rouge prolifique barbu*, *Riéti II* (sélection venant de la station de céréaliculture de Bologne), *Cologne* 12, *Piave* (remarquable par sa résistance aux rouilles), *Granella*, *Gentile Rosso* 48, *Gentile Rosso* 58, *Inallettabile* 38 et 96.

En outre, d'autres variétés ont été cultivées, à côté des précédentes, sur des parcelles de 100 mètres carrés (10 × 10 m.) : *Besplas* (4 témoins), *Hybride naturel de Bologne*, *Vittorio Veneto*, *Inversable* × *Carlotta barbu*, *D1*, *Vilmorin* 23 × *Besplas* 3, *Riéti* × *Epi carré* 136, *Riéti* × *Epi carré* 137, *Riéti* × *Besplas barbu Riéti* × *Roussillon blanc*, *Redabue*, *Gluyas* 108 × *Inversable*, *Besplas* × *Roussillon roux*, *Alliés* × *Bon Fermier*.

Ce champ d'expériences, magnifique jusqu'à la fin de mai, présentait un aspect lamentable à la suite des pluies torrentielles et des vents extrêmement violents des 26, 27 et 30 mai, 1, 2 et 10 juin — Inversable lui-même était versé en partie — ; en outre, un vent d'autan très fort, les 29-30 juin, a précipité la maturation. Malgré ces accidents inévitables, quelques variétés se sont bien tenues et ont affirmé leur supériorité sur les autres. Ce sont, dans les petites parcelles :

	Poids de semences en kgs	Poids de la récolte en kgs	Rendement en quintaux à l'hectare
Inversable	0,125	2,405	34,35
Inversable × Riéti 1	0,105	2,925	41,8
Inversable × Riéti 2	0,140	2,320	33,15
Inversable × Riéti 3"	0,110	2,700	38,6
Inversable × Riéti 4'	0,110	2,000	28,55
Riéti × Inversable 1	0,130	2,255	32,2
Inversable × Besplas 4a	0,100	2,400	34,3
Besplas × Ramsay 5b	0,105	1,970	28,15
Vilmorin 23 (grains très échaudés)	0,150	1,870	26,71
Vilmorin 23 × Besplas 1a	0,095	2,350	33,57

Bon Fermier	0,080	1,920	27,43
Bon Fermier × Besplas 1	0,155	2,240	32,00
Bon Fermier × Besplas 2	0,135	2,030	29,00
Hybride de la Paix	0,100	2,055	29,35
Besplas × Paix 1	0,120	2,255	32,21
Besplas × Paix 2	0,090	1,935	27,64
Inversable × Cédar 1	0,125	2,100	30,00
Riéti II	0,120	2,325	33,21
Gentile Rosso 48	0,145	1,750	28,00

Dans les grandes parcelles (100 mètres carrés) :

Hybride naturel de Bologne	1,600	23,500	23,500
Vittorio Veneto	1,600	24,50	24,50
Inversable × Carlotta barbu	1,660	25,50	25,50

Ce dernier hybride, provenant de M. Benoît, avait beaucoup de piétin, des épis blancs ; d'autre part, les épis ont de la peine à se dégager de la feuille qui les engaine ; cet hybride, intéressant, ne me semble, d'ailleurs, pas entièrement fixé. J'aurai la même remarque à faire pour *Gluyas* 108 × *Inversable* ; quant à *Alliés* × *Bon Fermier,* nouvel hybride de M. Schribaux, il est trop tardif pour notre région.

III. *Esssai sur des parcelles plus importantes de* 5 *à* 10 *ares* :

	Surfaces en ares	Poids de semence	Poids de récolte en kgs	Rendement à l'hect. en qtx
Besplas (plusieurs témoins)	6,500		900	13,8
Gironde	7,08	9,400	140	19,77
Alliés × Manitoba	5,40	5,350	140	25,90
Riéti × Besplas barbu	5,40	5,650	116	21,48
Var. Japhet	5,40	3,900	96	17,77
K. 8	5,40	5,200	144	26,66
Riéti × Japhet roux	5,40	6,500	120	22,22
Riéti × Japhet blanc	5,40	7,040	118	21,85

Tous ces blés étaient versés, sauf Var. Japhet, K8 et Alliés × Manitoba, qui est le plus intéressant des trois K8, manque de régularité et Var. Japhet étant vraiment trop tardif.

Grande culture :

Thibaut	Monlon	Surfaces en ares	Poids de récolte en kgs	Rendement à l'hect. en qtx.
Ardito, sur trèfle	»	81,5	1.030	12,63
Ardito, 5 décembre	sur jach., 15 nov. après luzerne	39,00	500	12,82
Luigia, «	»	98,00	1.850	18,87
Carlotta, «	sur avoine 15 nov.	103,00	2.050	19,90
Cervaro, sur jach., fin oct.	»	64,00	1,366	21,34
G 4, sur maïs, p. de ter., 29 nov.		242,00	4.4.0	18,30

Varrone, sur trèfle, 17 nov.	115,00	1.480	12,86
I, —	180,00	1.330	16,60
Besplas, sur trèfle, 20 nov.	180,00	2.500	13,88
Besplas, sur avne, 18 nov.	313,00	4.346	13,88
Besplas, sur avne, 16 nov.	279,00	4.630	16,59

Ces derniers essais permettent de formuler quelques conclusions pratiques.

Ardito. — Ce nouvel hybride de Strampelli n'a pas répondu jusqu'à maintenant à ce que l'on attendait de lui, à ce qu'il produit en Italie, où, en l'espace de quelques années, il a quitté la campagne romaine pour se répandre très loin vers le Nord, jusque dans la région de Milan. Remarquable par sa précocité (mûr en 1927 le 15 juin), ses épis très garnis, à petits grains, sa résistance à la verse, *Ardito* talle très peu et ses cultures sont souvent trop claires ; Strampelli le note comme résistant très bien à la rouille ; si *Ardito* possède cette qualité, en Italie, il n'en est pas de même en France, car, en 1927, dans deux parcelles, à Monlon et à Thibaut, il était, dès le 10 mars, dévoré par le *Puccinia glumarum.* Remarque intéressante à faire : le semis de Thibaut (5 décembre) était beaucoup plus rouillé que celui de Monlon (14 novembre), ce qui laisserait croire à une relation entre l'état de l'évolution du blé et sa résistance aux rouilles, à moins qu'il ne faille incriminer la fumure azotée apportée par le trèfle.

Ce qui précède démontré une fois de plus que la résistance aux rouilles est quelque chose de relatif, qui n'a de valeur que pour une région déterminée et fait ressortir la nécessité de stations régionales de sélection. *Ardito* crain le froid, ce qui le prédispose à l'attaque du *Septoria*, qui provoque souvent la dessication des feuilles en mars-avril. Grâce à sa précocité, je pensais qu'il était susceptible d'être utilisé comme blé de printemps, mais un semis en février 1927, n'a pas donné de bons résultats ; l'expérience est à reprendre. A côté des nombreuses critiques adressées à *Ardito*, je suis heureux d'enregistrer l'éloge d'un propriétaire des environs de Vil'emur, M. Sabatier, qui dans une bonne terre a obtenu avec *Ardito* d'excellents résultats. Pour ses qualités précieuses (précocité, résistance à la verse), *Ardito* ne doit pas à mon avis, être abandonné, car nous n'avons pas, en général, encore su réaliser les conditions qui lui permettent de produire comme en Italie. Je continue à l'étudier et, en outre, — ceci justifiera, je l'espère, son introduction en France —, il a déjà servi comme parent pour de nombreuses hybridations. Son grain est apprécié, m'a-t-on dit, des minotiers !

Luigia. — Paille haute, moyennement résistante à la verse, plus précoce que *Carlotta* et que *Varrone*, mais moins exigeant que ce dernier ; conviendrait peut-être aux terres de fertilité moyenne, un peu sèches. Aurait donné quelques résultats dans le Tarn, comme blé de printemps.

Carlotta. — Se répand dans le Sud-Ouest où il donne généralement satisfaction, malgré son épi barbu, s'égrenant trop facilement. J'entends dire souvent qu'il dégénère ou qu'il n'est pas complètement fixé. Ne s'agirait-il pas plutôt d'hybridations naturelles auxquelles il est très prédisposé.

Cervaro. — Frère de *Luigia*, mais un peu moins précoce et à paille plus faible, a un très bel épi à gros grains rouges. A utiliser dans les terres de fertilité moyenne, où il serait peut-être susceptible de remplacer avantageusement *Besplas*. *Cervaro* semé fin octobre, sur jachères et moissonné le 29 juin, est la variété qui nous a donné, en 1927, les meilleurs résultats.

G4. — Ce blé d'une excellente tenue, résistant suffisamment aux rouilles et à la verse, ne nous a pas donné des résultats aussi bons qu'en 1926. Semé trop tard (29 novembre), le sol n'étant pas libre, dans de très mauvaises conditions, il n'avait pas sa densité ordinaire ; d'autre part, un violent vent d'autan, les 29-30 juin, en a précipité la maturation. *G4* est une variété très intéressante dont l'acclimatation dans le Sud-Ouest est à poursuivre.

Varrone. — Blé suffisamment résistant à la verse et aux rouilles, mûrissant normalement sans être précoce. A recommander pour les bonnes terres, bien que le rendement ait été faible, bien en arrière de celui de 1926, la levée s'étant mal faite pour différentes raisons : terre insuffisamment tassée, dégâts occasionnés par les corbeaux.

I1. — Frère de *G4*, a les mêmes qualités que lui, résiste mieux à la verse et aux rouilles ; moins précoce que *G4* et, par suite, plus susceptible encore de s'échauder. Même remarque à faire sur son rendement faible, en 1927, que pour *Varrone*, dont il était le voisin. Variété à suivre encore au sujet de sa résistance à l'échaudage.

Besplas. — Vieille variété locale mûrissant normalement, mais ayant la paille faible et ne donnant que deux grains par épillet, sans compter l'avortement de la base et du sommet de l'épi. *Besplas*, qui semble sensible au charbon, est un blé pour terres moyennement fertiles, où, d'ailleurs il sera peut-être avantageusement remplacé par *Cervaro* ; en outre, son grain blanc est accepté souvent à regret par les minotiers.

Bien que l'année n'ait pas été très favorable à la culture du blé dans le Sud-Ouest pour de multiples raisons : clarté de beaucoup de semis, ouragans violents accompagnés de pluies torrentielles ayant provoqué la verse, ça et là les attaques de piétin, échaudage occasionné par le vent d'autan, chaud et sec, certaines variétés se sont assez bien comportées et méritent de retenir l'attention. Les agriculteurs du Sud-Ouest suivent, d'ailleurs, d'un œil très attentifs les essais qui sont poursuivis tant à l'Université de Toulouse qu'à Villefranche-de-Lauragais, à Fournès (Tarn) et à l'Ecole d'Agriculture d'Ondes.

G. Nicolas
Professeur à la Faculté des Sciences
Directeur de l'Institut agricole
de l'Université de Toulouse

(*Communication à l'Académie d'Agriculture*)

A PROPOS DE L'ÉCHENILLAGE DES PINS

Chaque année, en temps voulu, un arrêté préfectoral prescrit sur tout le territoire, la destruction des divers animaux ou végétaux nuisibles à l'agriculture.

Dans les départements du Midi, toute la vigilance des autorités se porte sur le « Bombyx processionnaire » dont l'habitat le plus souvent établi sur le pin d'Alep est constitué par des bourses blanchâtres très visibles même de loin.

C'est là une interprétation erronée et abusive.

La loi sur l'échenillage, qui est venue rajeunir l'Arrêt du Parlement de Paris, du 4 février 1732, remonte au 26 ventôse, an IV, et il résulte, sinon de ses termes absolument vagues, du moins de l'histoire et des travaux préliminaires, qu'elle a été édictée exclusivement en vue de freiner les dégâts, au reste variables, occasionnés dans le Nord et le Centre de la France par le « Liparis chrysorrhœa ».

Rappelée dans la loi du 24 décembre 1888, l'obligation d'écheniller a été confirmée dans celle du 21 juin 1898, mais dans aucun de ces textes, il n'est question de l'échenillage des pins, des chênes ou autres arbres forestiers ; en fait, le législateur n'a visé que les arbres fruitiers, micocouliers, arbousiers, etc..., compris.

Certes, nous serions mal fondé à disconvenir que le Bombyx processionnaire ne cause un mal certain aux résineux, mais il borne là ses ravages et ne porte aucun préjudice aux cultures ; dès lors, nous estimons que les propriétaires sont des mieux qualifiés pour décider des mesures à prendre, et ne doivent en aucun cas être entraînés à des dépenses hors de proportion avec les résultats : ceci d'autant plus, que si, quelques propriétaires, dans la crainte de contraventions possibles, se soumettent à la législation, beaucoup y échappent pour des raisons diverses, ou bien n'effectuent que très superficiellement les destructions ordonnées, et les chenilles continuent à pulluler...

En vérité, les destructions systématiques ne peuvent être poursuivies qu'appuyées par des mesures d'ensemble. Les chenilles ne connaissent pas les frontières !

Si les Chambres d'Agriculture, dont l'avis doit être requis, en vertu de l'article 76 de la loi du 21 juin 1898, décident que le Bombyx doit être détruit par tous les moyens, que l'on crée des Syndicats du modèle de ceux qui fonctionnent en Algérie pour les sauterelles (loi du 25 septembre 1919) ou qu'on instaure, à l'instar de l'Allemagne, pour les mouches, les moustiques ou les rats, des « semaines pour les chenilles ».

Et surtout, que les diverses personnes morales, propriétaires de bosquets, ou de bois, soient mises sur pied d'égalité avec les particuliers et contraintes, elles aussi, à la réduction des foyers d'infection.

Ainsi, appliquées énergiquement sur tout le territoire, les mesures prises seront certainement efficaces.

P. D.

PARTIE OFFICIELLE

LOI tendant à réglementer le mot «fine» dans le commerce des eaux-de-vie

Le Sénat et la Chambre des députés ont adopté,

Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Article unique. — Dans le commerce des eaux-de-vie, le mot «fine» ne pourra être employé que s'il est accompagné d'une appellation géographique viticole ou cidricole, et pour désigner une eau-de-vie de vin ou de cidre provenant exclusivement de la région ainsi indiquée.

Seront punis des peines prévues à l'article 13 de la loi du 1er août 1905 ceux qui contreviendront aux dispositions du paragraphe précédent, sans

préjudice, le cas échéant, des peines encourues pour les délits réprimés par les articles 1er à 9 de ladite loi 1905.

La présente loi ne sera applicable aux produits entreposés chez les détaillants que six mois après sa promulgation.

La présente loi, délibérée et adoptée par le Sénat et par la Chambre des députés sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Paris, le 20 février 1928.
Gaston DOUMERGUE.

Par le Président de la République :
Le ministre de l'agriculture,
Henri QUEUILLE.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours général agricole de Paris. — Rappelons que le Coucours général agricole de Paris se tiendra en 1928, au parc des expositions de la Ville de Paris (Porte de Versailles), du mardi 20 au dimanche 25 mars 1928.

A ce concours seront admis les animaux reproducteurs des espèces bovine, ovine, porcine et caprine, les animaux gras des espèces bovine, ovine et porcine, les chiens de berger, les produits agricoles et horticoles, les vins, cidres, poirés et eaux-de-vie. Des épreuves pratiques de contrôle laitier et beurrier y seront organisées.

Congrès des hybrides producteurs directs à Toulouse. — Rappelons que cet important Congrès, que nous avons précédemment annoncé, se tiendra à Toulouse, Maison de l'Agriculture, les 10 et 11 mars. De très intéressants rapports y seront présentés par des spécialistes réputés : MM. G. Héron, Rives, Rouart, Pée-Laby, Perbos, Baco et Coulondre.

Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie. — Session générale 1928. — Lundi 19 mars, 14 heures précises, au siège de la Société, 19, rue Casimir-Perrier, Paris VIIe, ouverture de la Session générale : I. Les producteurs directs en 1927, par M. Rouart, de l'Académie d'agriculture, Président du Syndicat des Agriculteurs de la Haute-Garonne. — II. Résultats de la lutte contre la cochylis et l'eudémis en Champagne, par M. Chappaz, directeur de l'Association viticole Champenoise. — III. Nouvelles observations sur le mildiou, par M. Moreau, directeur de la Station œnologique de l'Anjou et du Maine-et-Loire.

Mardi 20 mars, 9 h. 30 : I. Exportation de nos vins, plus particulièrement en Belgique et en Allemagne, par M. Léon Douarche, directeur de l'Office international du vin. — II. Questions des petits vins et des mauvais vins, par M. Roos, directeur honoraire et M. Hugues, directeur de la Station œnologique de l'Hérault.

Après-midi, 14 h. 30 : I. Question des vins de fruits, par M. Mathieu, directeur de l'Institut œnotechnique de France. — II. Rôle des coopératives pour les traitements des sous-produits de la vigne, par M. Ravel, président des coopératives de vinification. — III. Essais de centrifugation stérilisante des vins, par M. Astruc, directeur de la Station œnologique du Gard.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

—

Foire Internationale de Lyon

La Foire de Lyon ouvre du 5 au 18 mars, A cette occasion, les coupons de retour des billets d'aller et retour délivrés pour Lyon, par les gares des grands réseaux français à partir du 5 mars, sont valables jusqu'au 19 mars inclus.

Pour les exposants et leur personnel, il est prévu une durée de validité plus étendue. Les coupons de retour des billets d'aller et retour délivrés du 5 février au 18 mars sont valables jusqu'au 18 avril. Avant leur départ de Lyon, les intéressés sont tenus de faire timbrer, par la gare, leur certificat d'exposant ou d'employé d'exposant.

CHEMINS DE FER DU MIDI

—

Affiches illustrées artistiques

La Compagnie du Midi a l'honneur de rappeler au public qu'elle a fait éditer une série d'affiches illustrées représentant les principaux sites desservis par ses lignes et par ses services d'autocar.

Ces affiches sont en vente aux Services de Tourisme et de Publicité de la Compagnie, 54, boulevard Haussmann, à Paris (9^{me}), au prix de 5 francs l'exemplaire ; franco 5 fr. 45.

Envoi de la liste complète sur demande.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Les affaires restent calmes dans les Entrepôts parisiens, quoiqu'il y ait quelques demandes en réassortiment.

Les prix sont toujours fermes. On a payé des vins du Midi 7°5 à 8°, de 195 à 200 fr. ; des 8° à 8°5, de 200 à 215 fr. ; des 9°, de 215 à 230 fr. ; des Minervois 10° l'ont été 240 fr. En vins d'Algérie, il y a eu des offres de 235 à 240 fr. pour des 10° à 10°5, et à 250 fr. pour des provenances de l'Oranais, 11°. Pour les vins blancs ordinaires, d'origines diverses, faisant 7° à 7°5, on a traité à 180 fr. Des vins du Gers, 9° environ, ont vu les prix de 215 à 220 fr. ; des Algérie 10° à 10°5, ceux de 240 à 245 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares de Paris.

Le demandes de la clientèle, quoique assez suivies, ne sont pas très importantes ; on ne fait pas de provisions aux prix actuels, qu'à tort ou à raison, on ne croit pas voir se maintenir, ou du moins pouvoir augmenter. Dans Paris, des vins rouges 8° sont affichés 2 fr. 50 la bouteille genre Saint-Galmier, des 9° le sont 2 fr. 75; des 10°, 3 fr. ; des 10°5, 3 fr. 25.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle:*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 20 février	Cours du 27 février
8°			
8 à 9°		Aramon	Aramon
9 à 10°	220 à 250 fr.	130 à 150 fr.	130 à 150 fr.
11°		supérieurs	supérieurs
11 à »		165 à 175	165 à 175
Costières		Costières	Costières
Rosé, Paillet, gris		195 à 215 fr.	195 à 215
Blanc Bourret		Clairettes 195 à 210 fr.	Clairettes 195 à 215
Blanc Picpoul			

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 21 février.	Cours du 28 février
8°1/2			
9°		En raison	7°5 à 9°
10°	220 à 245 fr.	des fêtes	130 à 150 fr.
11°		pas de marché	7°5 à 11° 150 à 210
Rosé			
Blanc de blanc			18 à 19 fr.

Montpellier. — Le Bureau du Syndicat régional de Montpellier-Lodève fait connaître que : 280 hectolitres de vin rouge 9 degrés ont été vendus, à Clppiers, au prix de cent quatre-vingt francs (180 fr.) l'hectolitre.

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 22 février 1928.

Vins rouges courant de 8 à 10 degrés, de 130 à 150 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »»,«« à »»,«» le d.; blanc, 9 à 11°0 18 à 19,»», nu pris à la propriété. tous autres frais en sus

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, «»,«« à »«,««, rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,»» ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 17 50 à 20 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, »» à «« francs ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, 16,50 à 17 ; supér, 10°, 17,50 à 20 ; 11°5 à 12, »» à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 17 février	Cours du 24 février
8°			
9°			
10°	218 à 235 fr.	7°5 à 10°5 153 à 200 fr.	8° à 10° 160 à 200
11°			
Vins rosés 8°	210 à 220 fr.	18 fr. 00.	18,25 à 19,00
Vins blancs		18,00 à 19 fr. 00.	18,50 à 19 fr. 50

Béziers. — Du Bureau du Syndicat des Vignerons de Béziers-Saint-Pons (C. G. V.) :

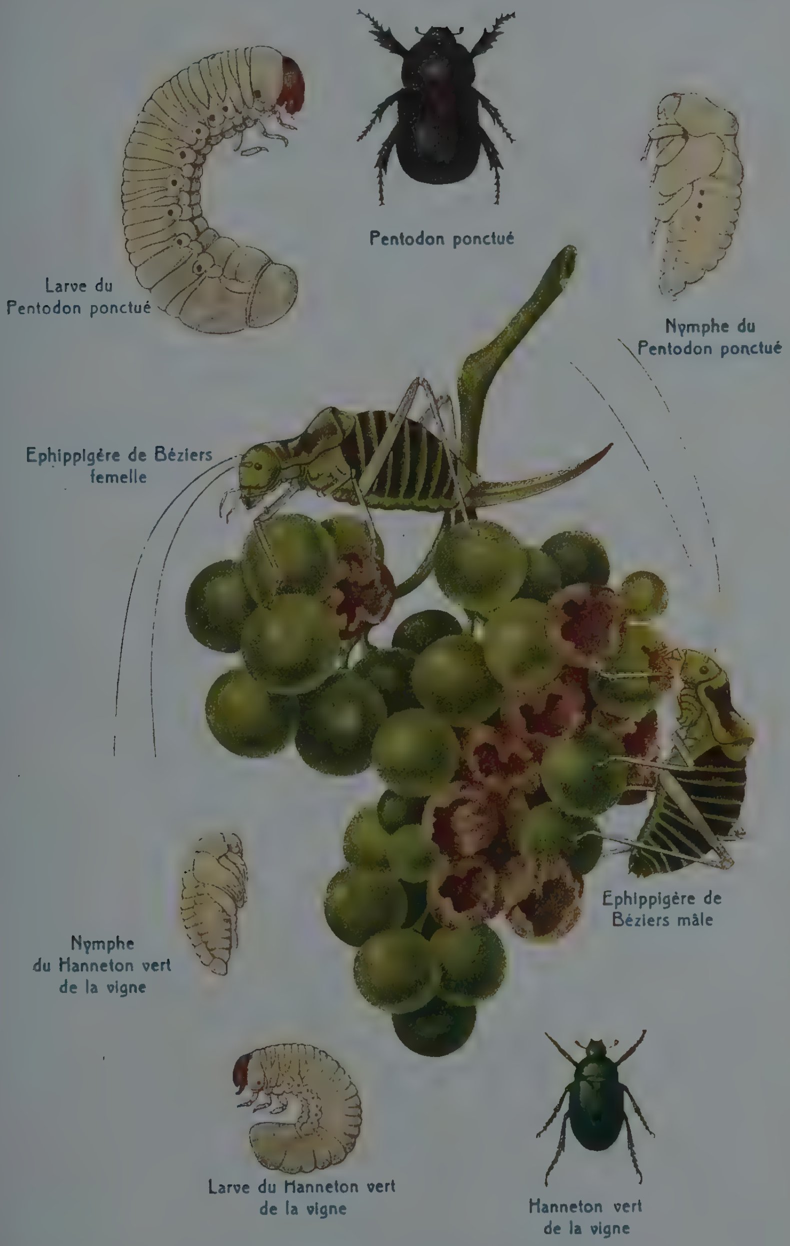
Bessan : Un lot vin rouge, 1.700 hectos, 8 degrés 3 à 161 fr. l'hecto ; Magalas : 150 hectos, 10 degrés 3, à 200 fr. ; Maureilhan : 500 hectos, 8 deg. 3, à 165 fr. ; Nissan : 300 hectos, 10 degrés 2, à 192 fr. ; Pézenas : un lot vin rosé, 700 hectos, 8 degrés 2, à 160 fr. ; Sérignan : un lot vin rouge, 1.200 hectos, 12 degrés, à 228 fr. ; Servian : 150 hectos, 8 degrés 4, à 170 fr. ; Thézan-les-Béziers : 900 hectos, 9 degrés 1, à 180 fr. l'hecto.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 19 au 25 février 1928 :

Récolte 1927 Vins rouges, de 8, à 10°5, de 160 à 200 fr. ; bourrets et picpouls, 18,50 à 19 fr 50 ; clairettes, «» à »» fr ; rosés, 18 fr. 50 à 19,50.

Olonzac. Cours des vins du Minervois. Marche d Olonzac du 26 février 1928 : Vins rouges, de 9 à 12°, de 180 à 225 fr.

Supplément du
Progrès agricole et viticole



INSECTES DE LA VIGNE

Aude. — **Narbonne.** — Du Bureau du Syndicat Régional des vignerons de Narbonne : Coursan, 1100 hl., 7 deg. 1, à 160 fr. l'hecto (avec délai de retiraison) ; Cuxac-d'Aude, 3000 hl., 8 deg. 3, à 168 fr. l'hecto ; Coursan, 500 hl., 8 deg. 3, à 170 fr. l'hecto ; 350 hl., 8 deg. 5, à 170 fr. l'hecto ; 275 hl., 8 deg. 5, à 170 fr. l'hecto ; Fleury-d'Aude, 205 hl., 8 deg. 8, à 176 fr. l'hecto ; Cuxac-d'Aude, 330 hl., 8 deg. 9, à 180 fr. l'hecto ; Fleury-d'Aude, 200 hl., 9 deg. 1, à 180 fr. l'hecto ; 800 hl., 9 deg. 2, à 180 fr. l'hecto ; Cuxac-d'Aude, 200 hl., 9 deg. 5, à 180 fr. l'hecto ; Tourouzelle, 170 hl., 10 degr. 3, à 195 fr. l'hecto ; Armissan, 170 hl., 10 deg. 5, à 200 fr. l'hecto ; Sallèles-d'Aude, 500 hl., 8 deg. 7, à 174 fr. l'hecto ; 250 hl., 8 deg. 7, à 178 fr. l'hecto ; 720 hl., 8 deg. 8, à 181 fr. ; 300 hl., 9 deg., à 180 fr. l'hecto ; Cuxac-d'Aude, 640 hl., 9 deg. 5, à 185 fr. l'hecto ; 180 hl., 9 deg. 7, à 190 fr., l'hecto ; Sallèles-d'Aude, 190 hl., 9 deg. 7, à 195 fr. l'hecto ; Homps, 480 hl., 10 deg., à 200 fr. l'hecto ; Sigean, 180 hl., 10 deg. 2, à 202 fr. l'hecto ; Sallèles-d'Aude, 200 hl., 10 deg. 5, à 205 fr. l'hecto.

Carcassonne.— Semaine du 18 au 25 février 1928 :
Récolte 1927. 19,50 à 20 fr. 00 le d.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1927	Cours du 18 février	Cours du 25 février.
8°		»	
9°	207 à 240 fr.	8 à 12°	8 à 12°
10°			
11°		160 à 216 fr.	160 à 216 fr.
11 à 12°			
12 à 13°			

Perpignan. — Constatation des cours des vins par la Commission de la Chambre d'Agriculture. Réunion du 25 février 1928.

Vins rouges, de 8 à 13 degrés, de 20 à 18 fr. 50 le degré. Ces prix s'entendent l'hectolitre nu.

Confédération des Coopératives vinicoles du Sud-Est. — *Fédération du Var.* - St-Julien Montag., 900 hl. rouge, s. g. d., 185 fr.; — Cabasse, 1.000 hl. rouge, 10°2, 192 fr.; — La Garde, 900 hl. rouge 10°3, 200 fr.; Signes, 300 hl. greffe, 9°7, 187 fr.; Cogolin, 800 hl. rouge, 11°3, 210 fr.

Fédération de Vaucluse. — Rasteau, 550 hl. aramon, 9°8, 172 fr.; — Vin Sylla Apt, 1.500 hl. rouge, 9 à 10°, 20 fr. le deg.

Fédération des Bouches-du-Rhône, — Peyrolles, 370 hl., 9°7, 190 fr.; — Boulbon Mezoerg, 400 hl. rouge, 9 deg., 175 fr.; — Velaux Coudoux, 1.540 hl. rouge, 10°6, 204 fr.

Rhône. — **Lyon.**

	Vins rouges (non logés)	
Beaujolais	1er choix la pièce	850 à 950 fr.
—	2e choix	750 à 850 »
Lyonnais	la pièce	550 à 650 »
Mâconnais	—	550 à 650 »
Bourgogne	1er choix la pièce	800 à 900 »
—	2e choix la pièce	700 à 800 »
	Vins blancs (non logés)	
Mâconnais	1er choix la pièce	900 à 1.000 »
—	2e — —	800 à 900 »

INDRE-ET-LOIRE. — **Tours.** — On signale quelques affaires en vins blancs à 22 fr. le degré-hecto, et en vins rouges à 20 francs.

Les vins courants se seraient payés de 160 à 200 fr. l'hecto dans la région de Cinq-Mars et 250 à 400 dans celles de Bourgueil et de Chinon, suivant qualité ; à Vouvray, ils se seraient traités de 360 à 500 fr. Dans ce dernier pays, des vins fins auraient atteint le prix de 1.500 fr. les 250 litres.

Les qualités de vins encore disponibles à la propriété sont assez réduites.

CENTRE. — *De « l'Agriculture du Centre ».* - Dans la région du Blétois, on signale des ventes à 22 fr. le degré-hecto. — Région de Contres, vins blancs, 23 fr. le degré. — Régions de Cheverny, de Saint-Romain et de Soings-en-Sologne, nombreuses affaires de 23 à 24 fr. le degré. — A Baule (Loiret), on paie 500 fr. la pièce nue de 228 litres. — A Montoire, les cours sont à 400 fr. la pièce pour les Aunis blancs et de 5 à 600 fr. pour du gros Pinot.

ALSACE. — **Strasbourg.**— 22 février.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
Vins blancs courants :		
Nouveaux	340 à 360	300 à 350
Vieux	»»» à »»»	»«« à «««
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	420 à 450	380 à 400
Vieux	«»« à «««	»»» à «««
Vins blancs fins :		
Nouveaux	500 à 600	»»» à »»»
Vieux	««« à «»«	»»» à «««
Vins rouges :		
Nouveaux	220 à 240	200 à 220

L'hecto nu, gare départ.

Vins blancs fins en bouteilles 17 à 18 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 18 février 1928.

Vin rouge, 1er choix, 17,50 à 18,25 ; 2e choix, 16,50 à 17,50 ; 3e choix, 16,50 à 17,50 le degré.

Vins blancs, de raisins rouges, 16 à 17 fr. 00; blancs de blancs, 16,00 à 17,00.

Oran. — Récolte 1927. — Vin rouge, 15,25 à 15,50 le degr. ; supérieur, »»,»» à 17fr.50 rosé, 16,50 fr. à 17 blanc, à 17,00 à 17,50. Nu à la propriété

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, »«« à «««« fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à ««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à ««» pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, «»« à «»« francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — 3/6 vin 86°, 1050 à 1060 ; eau-de-vie de vin de Béziers 52°, à 675 ; 3/6 marc, 86°, 975 à 990 fr.; eau-de-vie de marc, 52°, 585 à 590 fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86°, 1000 à 1010 ; 3/6 marc, 86°, 950 à 960 ; eau-de-vie de marc, 560 à 570 fr.

Nimes. — La distillerie coopérative de Cardet (Gard) a vendu le solde de sa production en eau-de-vie de marc au prix de 1100 francs, à une maison de Saint-Césaire-les-Nimes.

Perpignan. — rectifié 96 à 97°, »»»» à »»»» fr. les 100°.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 28 Février 1928

	février	mars	mai-juin
	—	—	
Blé	158,75-159	158 P.	159,25 P.
Seigle.	128 N.	128 N	128 N.
Avoine noire	114 P.	115,75-116	119,50-119,75 P.
Avoine	113,50 N	114 N.	116,50 N

Alger. — 24 février 1928.
Blé tendre colon 1er choix, 170 à 171 fr.
Blé tendre colon 2e choix, 164 à 166 fr.
Blé dur colon, 167 à 168 fr
Orge colon, 112 à 113 fr.
Avoine d'Algérie, 114 à 115 fr.

New-York. — 24 février :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr	Hausse p. 100 k ou baisse
	—		—	
Blés roux d'hiver.........	1,63 5/8	115 52	154 03	+ 0.72
Juillet.....	...., ./.	.....	......	....
Septembre.............. ..	.,.. ./.	.....	.....	....
Décembre................	1,50 5/8	106.34	141.79	+ 0.72
Maïs disp	110 1/4	89.67	112.09	— 0.24

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 138 5/8 c. le bushel (130 fr. 49 les 100 kil.). bigarré durum ««« «/» cents («»» fr. «»).

POMMES DE TERRE

Castelsarrasin (T.-et-G.). — Pommes de terre 30 fr. les 100 kilos.

Guéret (Creuse). — Pommes de terre : saucisses 30 fr.; blanches 18 fr.; jaunes 20 fr. les 100 kilos.

TOURTEAUX

Marseille. — On cote les 100 kilos, prix en fabrique nus. Tourteaux de coprahs 1/2 cochin 136 ; dito 1/2 blancs 132 : dito ordinaires 124 ; dito coromandel 119 ; sésames de l'Inde blancs 127 ; ricins 55 ; lins 145 ; palmiste 10.

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 109 fr.; sublimé pur, 129 fr. les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 135 à 140 fr.; Sulfate ammoniaque, 20/21, 133 à 140 fr.; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr.; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 33,50.; sulfate cuivre cristaux 98/99, 340 à 350 fr.; sulfate cuivre neige, 345 à 355 fr.; superphosphate minéral 14, 25 à 26 fr.; sulfate de fer, à 27 fr. 50 logé gare de Sète.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 19 au samedi 25 février 1928

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.
Nantes						
Dimanche ..	11	0	8	—2	«	»
Lundi	»	•	8	8	»	2
Mardi	13	1	10	6	«	5
Mercredi ...	12	0	13	3	»	8
Jeudi.......	11	2	7	5	«	14
Vendredi ...	14	2	11	7	»	5
Samedi......	15	6	13	8	«	1
Total...	580	265	469	132	116.8	126
Rochefort						
Dimanche ..	11	2	10	—4	»	«
Lundi	17	1	10	6	»	0.3
Mardi	18	1	13	4	«	3.6
Mercredi	14	1	15	5	«	10
Jeudi.......	13	2	12	6	»	8
Vendredi ...	17	0	11	7	»	14
Samedi....	17	6	13	9	«	7
Total....	727	260	411	154	186.6	131.3
Clermont-Ferrand						
Dimanche ..	9	—5	5	—8	«	»
Lundi	12	—5	6	1	«	»
Mardi	13	—3	12	4	«	«
Mercredi....	14	—5	15	3	»	»
Jeudi.......	12	—6	11	3	«	»
Vendredi ...	16	0	12	6	»	«
Samedi.....	15	—1	16	8	»	1.6
Total....	592	18	407	—71	58.8	59.9
Bordeaux						
Dimanche...	12	1	10	—5	«	«
Lundi	18	—1	11	«	»	»
Mardi	18	—3	12	»	«	«
Mercredi....	17	—2	18	4	»	7
Jeudi.......	15	0	«	5	«	»
Vendredi ...	17	5	9	6	»	16
Samedi.....	17	5	16	9	•	3
Total....	754	205	501	63	193.6	171.
Toulouse						
Dimanche...	13	—2	8	—3	»	»
Lundi	17	0	11	—2	»	»
Mardi	17	0	18	0	»	»
Mercredi ...	17	2	17	3	»	»
Jeudi	15	—1	18	4	»	•
Vendredi ...	14	9	18	8	«	0.1
Samedi	13	9	20	6	«	0.1
Total....	676	210	657	92	200.3	68.7
Perpignan						
Dimanche...	21	2	10	5	«	»
Lundi.......	19	1	13	0	«	»
Mardi.......	22	4	15	5	»	»
Mercredi.....	17	6	18	8	»	»
Jeudi	19	3	19	7	»	»
Vendredi....	15	8	19	5	»	»
Samedi	14	10	16	5	0.4	7
Total	1023	371	530	274	81.5	44.4

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1928		1927		1928	1927
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
Dimanche	10	—4	5	—4	»	»
Lundi	7	2	3	1	«	10
Mardi	9	—1	9	4	»	2.3
Mercredi	11	—3	13	5	«	1.1
Jeudi	12	—2	8	2	»	»
Vendredi	14	—2	9	3	«	2.4
Samedi	15	—2	11	8	»	3
Total	436	128	339	—9	274.9	157.3
Besançon						
Dimanche	9	—2	4	—6	«	»
Lundi	6	0	3	—1	«	6
Mardi	7	3	5	1	»	»
Mercredi	12	0	15	4	«	1
Jeudi	12	1	8	0	«	5
Vendredi	14	1	10	5	«	3
Samedi	10	1	»	7	«	16
Total	416	67	304	—73	28	86
Lyon						
Dimanche	11	—2	6	—4	»	»
Lundi	11	—3	5	0	»	0.2
Mardi	11	1	7	2	«	«
Mercredi	10	—1	13	3	«	7
Jeudi	10	—2	8	1	«	10
Vendredi	15	4	13	8	«	3
Samedi	15	2	12	9	«	3.1
Total	549	24	380	87	154.5	102.1
Marseille						
Dimanche	14	—1	10	—1	«	«
Lundi	16	2	10	1	»	«
Mardi	17	1	15	«	»	»
Mercredi	17	3	13	10	»	18
Jeudi	16	1	14	5	»	2
Vendredi	13	8	16	8	«	10
Samedi	14	6	17	10	«	0.1
Total	702	166	678	63	101.5	59.6
Montpellier						
Dimanche	17.5	7.0	12.2	—5.0	»	»
Lundi	20.2	—0.9	12.1	—3.0	«	0.5
Mardi	13.5	1.5	12.9	3.5	«	1.2
Mercredi	16.9	4.5	14.9	8.0	»	»
Jeudi	14.0	2.9	15.9	5.4	1.9	0.3
Vendredi	13.9	7.9	13.9	8.9	0.3	»
Samedi	13.5	7.0	18.5	8.3	«	»
Total	886.	206.9	812.8	142.1	109.4	46.9
Alger						
Dimanche	14	8	12	»	«	»
Lundi	16	7	10	11	«	»
Mardi	14	6	12	12	»	«
Mercredi	18	8	16	12	»	3
Jeudi	»	12	19	7	«	»
Vendredi	15	12	16	15	»	«
Samedi	17	14	17	14	0.1	»
Total	382	247	793	571	93.1	150

Observations. — Hiver